17.002 Prívarok fazuľkový so zemiakmi
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
fazuľka sterilizovaná b. n.	5,00	5,00	6,00	6,00	8,00	8,00	10,00	10,00
soľ	0,10	0,10	0,15	0,12	0,12	0,15	0,20	0,20
cibuľa	0,50	0,42	0,70	0,59	0,80	0,68	1,00	0,85
olej	0,15	0,15	0,25	0,25	0,30	0,30	0,40	0,40
mlieko	5,00	5,00	7,00	7,00	8,00	8,00	9,00	9,00
smotana kyslá	0,75	0,75	1,00	1,00	1,20	1,20	1,50	1,50
múka hladká	0,45	0,45	0,60	0,60	0,70	0,70	0,90	0,90
kôpor čerstvý	0,15	0,11	0,15	0,11	0,20	0,15	0,20	0,15
cukor kryštálový	0,15	0,15	0,20	0,20	0,25	0,25	0,30	0,30
ocot	0,15	0,15	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40
zemiaky	5,00	4,00	6,00	4,80	6,00	4,80	7,00	5,60
hmotnosť porcie v g	140		170		200		230	

Receptúra

Výrobný postup

Na oleji opražíme očistenú nadrobno pokrájanú cibuľu, zasypeme múkou, jemne opražíme, rozriedime vodou z fazuľky a mliekom. Pridáme umyté, očistené na kocky pokrájané, uvarené zemiaky, fazuľku a prevaríme. Pridáme smotanu, dochutíme soľou, cukrom, octom, očisteným, posekaným kôprom a varíme 20 minút.
Podávame ako prílohu k pečenému, dusenému mäsu , karbonátku alebo k varenému vajcu.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	518	124	5,46	2,7	0,9	16,7	5,3	99,6	1,7	0,715	0,1	0,1	10,9	0,6
B	681	163	6,95	4,1	1,5	21,2	6,4	131,8	2,1	0,859	0,1	0,1	12,9	0,8

C	784	188	8,39	4,9	1,8	23,4	7,9	156,2	2,6	1,142	0,1	0,1	14,6	0,8
D	954	229	10,10	6,2	2,5	28,0	9,7	182,3	3,2	1,424	0,1	0,2	17,0	1,0